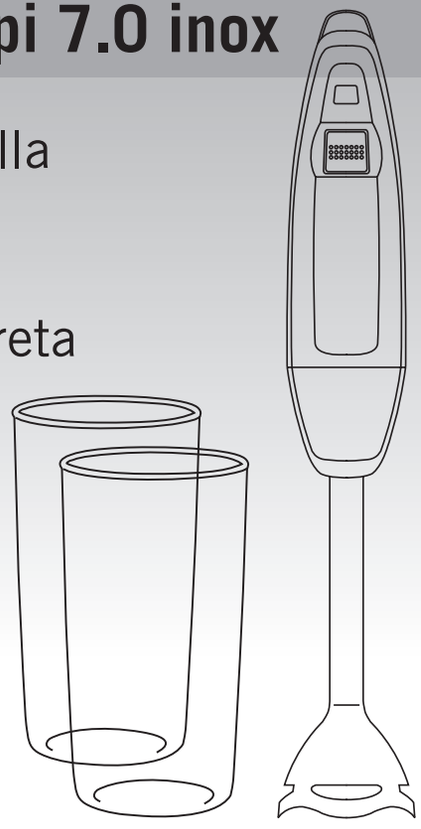
taurus

Bapi 7.0 inox

Batidora de varilla
Hand blender
Mixeur à tige
Batedeira de vareta



manual.indd 1 03/05/12 19:41

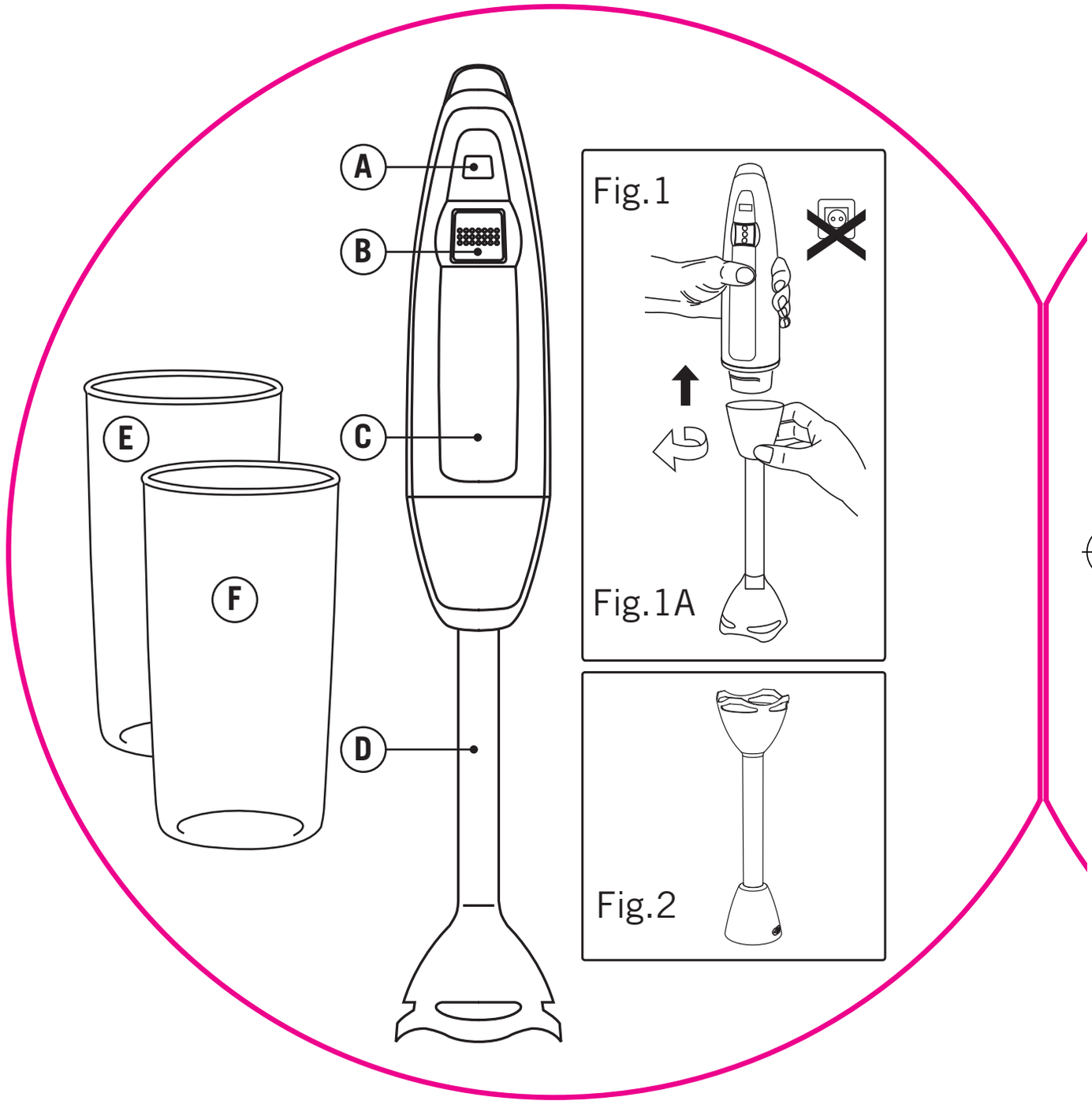


Fig.1

Fig.1A

Fig.2

Español

BAPI 7.0 INOX

Distinguido cliente:

Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un producto de la marca TAURUS. Su tecnología, diseño y funcionalidad, junto con el hecho de superar las más estrictas normas de calidad le comportarán total satisfacción durante mucho tiempo.

Descripción

A Mando regulador de velocidad
B Pulsador
C Cuerpo motor
D Varilla
E Vaso medidor 1
F Vaso medidor 2

Caso de que su modelo de aparato no disponga de los accesorios descritos anteriormente, éstos también pueden adquirirse por separado en los Servicios de Asistencia Técnica.

Consejos y advertencias de seguridad

- Leer atentamente este folleto de instrucciones antes de poner el aparato en marcha

manual.indd 3 03/05/12 19:41

y guardarlo para posteriores consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.

- Antes del primer uso, limpiar todas las partes del producto que puedan estar en contacto con alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.

Entorno de uso o trabajo:

- Mantener el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras son propensas a que ocurran accidentes.

Seguridad eléctrica:

- No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.
- Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red.
- Conectar el aparato a una base de toma de corriente que soporte como mínimo 10 amperios.
- La clavija del aparato debe coincidir con

manual.indd 4 03/05/12 19:41

la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija.
- No utilizar ni guardar el aparato a la intemperie.
- Si alguna de las envolventes del aparato se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.
- No utilizar el aparato si ha caído, si hay señales visibles de daños, o si existe fuga.
- No utilizar el aparato con las manos o los pies húmedos, ni con los pies descalzos.
- No forzar el cable eléctrico de conexión. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- No enrollar el cable eléctrico de conexión alrededor del aparato.
- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.

Seguridad personal:

- Tomar las medidas necesarias para evitar la

puesta en marcha no intencionada del aparato.
- No tocar las partes móviles del aparato en marcha.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

Utilización y cuidados:

- Antes de cada uso, desenrollar completamente el cable de alimentación del aparato.
- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No utilizar el aparato en vacío, o sea sin carga.
- No utilizar el aparato con la jarra vacía.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- No forzar la capacidad de trabajo del aparato.
- No agregar un volumen de líquido caliente superior a la mitad de la capacidad de la jarra, y en todo caso si existen líquidos calientes en el interior de la jarra, usar solamente la velocidad más lenta.

manual.indd 6 03/05/12 19:41

- Desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- Desenchufar el aparato de la red antes de sustituir cualquier accesorio.
- Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial
- Este aparato está pensado para que lo usen adultos. No permitir que lo usen personas no familiarizadas con este tipo de producto, personas discapacitadas o niños.
- Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas discapacitadas.
- Mantener el aparato en buen estado. Compruebe que las partes móviles no estén desalineadas o trabadas, que no haya piezas rotas u otras condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento del aparato.

manual.indd 7 03/05/12 19:41

- Mantener las herramientas de cortes afiladas y limpias.
- No usar el aparato durante más de 1 minuto seguido, o realizando ciclos de mas de 5 minutos, en este caso respetando siempre periodos de reposo entre ciclos de 1 minuto como mínimo. En ningún caso es conveniente tener el aparato en funcionamiento durante más del tiempo necesario.
- Como orientación en la tabla anexa se indican una serie de recetas, que incluyen la cantidad de alimento a procesar y el tiempo de funcionamiento del aparato.
- No utilizar el aparato sobre ninguna parte del cuerpo de una persona o animal.
- Prestar especial atención durante las operaciones de montaje, desmontaje de los accesorios, ya que las cuchillas están afiladas; proceder con cautela y evitar el contacto directo con el filo de las mismas.

manual.indd 8 03/05/12 19:41

Servicio:

- Cerciorarse que el servicio de mantenimiento del aparato sea realizado por personal especializado, y que caso de precisar consumibles/ recambios, éstos sean originales.
- Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.

Modo de empleo

Notas previas al uso:

- Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.
- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.

Uso:

- Desenrollar completamente el cable antes de enchufar.
- Enchufar el aparato a la red eléctrica.
-Trabajar el alimento que desee procesar

manual.indd 9 03/05/12 19:41

- Seleccionar la velocidad deseada.
- Poner el aparato en marcha, accionando el botón marcha/paro.

Control electrónico de velocidad:

- Se puede controlar la velocidad del aparato, simplemente actuando sobre el mando de control de velocidad (A). Esta función es muy útil ya que permite adaptar la velocidad del aparato al tipo de trabajo que se precise realizar.

Una vez finalizado el uso del aparato:

- Parar el aparato, accionando el botón marcha/paro.
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Limpiar el aparato

Accesorios:

Accesorio varilla (Fig.1):

- Este accesorio sirve para la elaboración de salsas, sopas, mayonesa, batidos, comida para bebés, picar hielo...
- Acoplar la varilla al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha (Fig.1A).

manual.indd 10 03/05/12 19:41

- Introducir en la jarra los alimentos y poner el aparato en marcha el aparato.
- Desacoplar la varilla girando en sentido contrario a la flecha y extrayéndola para su posterior limpieza.

Protector térmico de seguridad:

- El aparato dispone de un dispositivo térmico de seguridad que protege el aparato de cualquier sobrecalentamiento.
- Si el aparato se desconecta por sí mismo y no vuelve a conectarse , proceder a desenchufarlo de la red, esperar unos 15 minutos antes de volver a conectarlo, Si sigue sin funcionar, acudir a uno de los servicios de asistencia técnica autorizados.

Limpieza

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.

manual.indd 11 03/05/12 19:41

- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.
- Durante el proceso de limpieza hay que tener especial cuidado con las cuchillas ya que están muy afiladas.
- Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.
- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):
- Vaso medidor 1
- Vaso medidor 2
- Varilla

manual.indd 12 03/05/12 19:41

- La posición de escurrido/secado de las piezas lavables en el lavavajillas o fregadero debe permitir el escurrido del agua con facilidad (Fig 2).

Anomalías y reparación

- En caso de avería llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.
- Si la conexión red está dañada, debe ser substituida, proceder como en caso de avería.

Para las versiones EU del producto y/o en el caso de que en su país aplique:

Ecología y reciclabilidad del producto

- Los materiales que constituyen el envase de este aparato, están integrados en un sistema de recogida, clasificación y reciclado de los mismos. Si desea deshacerse de ellos, puede utilizar los contenedores públicos apropiados para cada tipo de material.
- El producto está exento de concentraciones de sustancias que se puedan considerar dañinas para el medio ambiente.

manual.indd 13 03/05/12 19:41

- Este símbolo significa que si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Este aparato cumple con la Directiva 2006/95/EC de Baja Tensión y con la Directiva 2004/108/EC de Compatibilidad Electromagnética.

manual.indd 14 03/05/12 19:41

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Salsa mahonesa

Velocidad: 2

Cantidad: 250 ml

Tiempo: 35s

Elaboración: Poner 1 huevo en la jarra, sal, unas gotas de vinagre o limón, llenar de aceite hasta la parte indicada y poner en marcha el aparato sin moverlo hasta ligar el aceite

Batidos de frutas

Velocidad: 8

Cantidad: -------

Tiempo: -------

Elaboración: Agregar la fruta y actué sobre el alimento hasta conseguir que quede homogéneo.

manual.indd 15 03/05/12 19:41

Salsa bechamel

Velocidad: 4
Cantidad: 600 ml
Tiempo: 15s
Elaboración: Deshacer 30 gr. de mantequilla en una cacerola a fuego lento, añada 100 gr. de harina y 30 gr. de cebolla sofrita (previamente troceada con el picador) e ir añadiendo los 500 ml de leche.

Picar hielo

Velocidad: 10
Cantidad: 4/6 cubitos
Tiempo: 15s
Elaboración: Introducir los cubitos en la jarra y picar realizando presión encima de cada uno de ellos

manual.indd 16 03/05/12 19:41

Puré de patatas

Velocidad: 10
Cantidad: 400 g
Tiempo: 30s
Elaboración: Se pueden trocear actuando directamente sobre el alimento situado en la misma cacerola

Papilla

Velocidad: 10
Cantidad: 300 g
Tiempo: 25s
Elaboración: Trocear y poner en el recipiente 100 gr. de manzana, 100 gr. de plátano, 50 gr. de galletas y el zumo de naranja

manual.indd 17 03/05/12 19:41

Picar carne

Velocidad: 10
Cantidad: 40 g
Tiempo: 3s
Elaboración: Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada

Picar jamón serrano

Velocidad: 10
Cantidad: 60 g
Tiempo: 3s
Elaboración: Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada

manual.indd 18 03/05/12 19:41

English
BAPI 7.0 INOX

Dear customer,

Many thanks for choosing to purchase a TAURUS brand product.
Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.

Description

A Speed control
B Start button
C Driving motor
D Liquidiser attachment
E Measuring cup 1
F Measuring cup 2
If the model of your appliance does not have the accessories described above, they can also be bought separately from the Technical Assistance Service.

Safety advice and warnings

- Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for

future reference. Failure to follow and observe these instructions may result in an accident.
- Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.

Use or working environment:

- Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.

Electric safety:

- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- Ensure that the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Connect the appliance to a base with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.
- The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug. Do not use plug adaptors.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- If any of the appliance casings breaks,

manual.indd 20 03/05/12 19:41

immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- Do not use the appliance with damp hands or feet, or when barefooted.
- Never use the electric wire to lift up, carry or unplug the appliance.
- Do not wrap the cable around the appliance.
- Do not touch the plug with wet hands.

Personal safety:

- Take the necessary measures to avoid starting the appliance involuntarily.
- Do not touch any of the appliance's moving parts while it is operating.
- The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in use.

Use and care:

- Fully unroll the appliance's power cable before each use.

manual.indd 21 03/05/12 19:41

- Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if it is empty.
- Do not use the appliance while the goblet is empty.
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Do not force the appliance's work capacity.
-Do not add a volume of hot liquid greater than half of the total capacity of the goblet, and whenever there are hot liquids inside the goblet ensure that only the slowest speed is used.
- Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.
- Unplug the appliance from the mains before replacing any accessory.
- This appliance is for household use only, not professional or industrial use.
- Ensure that this product is not used by the disabled, children or people unused to its handling.

manual.indd 22 03/05/12 19:41

- This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance should be stored out of reach of children and/or the disabled.
- Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or locked and make sure there are no broken parts or anomalies that may prevent the appliance from operating correctly.
- Keep cutting tools well sharpened and clean.
- Do not use the appliance for longer than 1 minute at a time, or to complete cycles lasting more than 5 minutes. In the latter case always ensure rest periods of at least 1 minute between cycles.
- The table adjoined contains example recipes with ingredient quantities and operating times.
- Do not use the appliance on any part of the body of a person or animal.
- In view of the sharpness of the cutting blades, take extra care when adding or removing

manual.indd 23 03/05/12 19:41

accessories; proceed cautiously and avoid direct contact with the blades.
Service:
- Make sure that the appliance is serviced only by specialist personnel, and that only original spare parts or accessories are used to replace existing parts/accessories.
- Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

Instructions for use

Before use:

- Make sure that all the product's packaging has been removed.
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.

Use:

- Unroll the cable completely before plugging it in.

manual.indd 24 03/05/12 19:41

- Connect the appliance to the mains.
- Work with the food you want to process.
- Select the desired speed.
- Turn the appliance on using the on/off switch.

Electronic speed control:

- The speed of the appliance can be regulated by using the speed regulator control (A). This function is very useful, as it makes it possible to adapt the power of the appliance to the type of work that needs to be done.

Once you have finished using the appliance:

- Turn the appliance off, using the on/off switch.
- Unplug the appliance to the mains.
- Clean the appliance

Accessories:

Stick blender accessory (Fig.1)

- This accessory is used to make sauces, soups, mayonnaise, milkshakes, baby food, crushed ice, etc.
- Attach the stick blender to the motor body

manual.indd 25 03/05/12 19:41

by turning it in the direction indicated by the arrow (Fig.1A).
- Pour the foodstuffs into the sieve and operate it by pressing the start button.
- Detach the stick blender by turning it in the opposite direction to the arrow and remove it for later cleaning.

Safety thermal protector:

- The appliance has a safety device, which protects the appliance from overheating.
- If the appliance turns itself off and does not switch itself on again, disconnect it from the mains supply, and wait for approximately 15 minutes before reconnecting. If the machine does not start again seek authorised technical assistance.

Cleaning

Disconnect the appliance from the mains and let it cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with a damp cloth

manual.indd 26 03/05/12 19:41

with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Do not submerge the appliance in water or any other liquid, or place it under a running tap.
- During the cleaning process, take special care with the blades, as they are very sharp.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.

The appliance is suitable for cleaning in hot soapy water or in a dishwasher (using a soft cleaning program):
- Liquidiser attachment
- Measuring cup 1

manual.indd 27 03/05/12 19:41

- Measuring cup 2
- The draining/drying position for washable parts in dishwashers or after washing by hand in a sink must allow for water to drain easily (Fig.2).

Anomalies and repair

- Take the appliance to an authorised technical support service if problems arise. Do not try to dismantle or repair without assistance, as this may be dangerous.
- If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced and you should proceed as you would in the case of damage.

For EU product versions and/or in case that it is requested in your country:

Ecology and recyclability of the product

- The materials of which the packaging of this appliance consists are included in a collection, classification and recycling system. Should you wish to dispose of them, use the appropriate public recycling bins for each type of material.

The product does not contain concentrations of substances that could be considered harmful to the environment

- This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE)

This appliance complies with Directive 2006/95/EC on Low Voltage and Directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility.

PREPARATION OF FOODSTUFFS

Mayonnaise

Speed: 2
Quantity: 250 ml
Time: 35 s
Preparation: Put 1 egg in the jug with a pinch of salt and some drops of vinegar or lemon. Add oil until the indicated level. Turn the appliance on without moving until the oil binds.

Fruit smoothies

Speed: 8
Quantity: -------
Time: -------
Preparation: Add fruit and activate the blender until the mixture has a smooth consistency.

Béchamel sauce

Speed: 4
Quantity: 600 ml
Time: 15 s
Preparation: Melt 30 gr. of butter in a pan on a slow heat. Add 100 gr. of flour and 30 gr. of fried onions (already cut up with the slicer). Slowly add 500 ml of milk.

Crushed ice

Speed: 10
Quantity: 4/6 cubes
Time: 15 s
Preparation: Put the ice cubes in the jug and crush by exerting pressure on each ice cube.

manual.indd 31 03/05/12 19:41

Mashed potato

Speed: 10
Quantity: 400 g
Time: 30 s

Preparation : The potatoes can be sliced by activating the blender directly in the saucepan directly.

Baby food: fruit and biscuit mush

Speed: 10
Quantity: 300 g
Time: 25 s

Preparation : Cut up and place 100 gr. of apple, 100 gr. of banana, 50 gr. of biscuits and the juice of one orange in the jug.

manual.indd 32 03/05/12 19:41

Chopped meat

Speed: 10
Quantity: 40 g
Time: 3 s

Preparation : Dice the meet into 1 cm chunks and chop until the desired texture is obtained.

Chopped Spanish Serrano ham

Speed: 10
Quantity: 60 g
Time: 3 s

Preparation : Dice the ham into 1 cm chunks. Chop until the desired texture is obtained.

Français
BAPI 7.0 INOX

Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir choisi d'acheter un appareil ménager de marque TAURUS.
Sa technologie, son design et sa fonctionnalité, s'ajoutant au fait qu'elle répond amplement aux normes de qualité les plus strictes, vous permettront d'en tirer une longue et durable satisfaction.

Description

A Régleur de vitesse
B Touche
C Corps moteur
D Fouet
E Gobelet 1
F Gobelet 2

Dans le cas où votre modèle ne disposerait pas des accessoires décrits antérieurement, ceux-ci peuvent s'acquérir séparément auprès des services d'assistance technique.

Conseils et mesures de sécurité

- Lire attentivement cette notice d'instructions

manual.indd 34 03/05/12 19:41

avant de mettre l'appareil en marche, et la conserver pour la consulter ultérieurement. La non observation et application de ces instructions peuvent entraîner un accident.
- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme indiqué à la section nettoyage.

Environnement d'utilisation ou de travail:
- Veiller à maintenir votre espace de travail propre et bien éclairé. Les espaces encombrés et sombres sont propices aux accidents.

Sécurité électrique :
- Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise est endommagé.
- Avant de raccorder l'appareil au secteur, s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui du secteur.
- Raccorder l'appareil à une prise pourvue d'une fiche de terre et supportant au moins 10 ampères.
- La prise de courant de l'appareil doit coïncider avec la base de la prise de courant.

manual.indd 35 03/05/12 19:41

Ne jamais modifier la prise de courant. Ne pas utiliser d'adaptateur de prise de courant.
- Ne pas exposer l'appareil aux intempéries.
- Si une des enveloppes protectrices de l'appareil se rompt, débrancher immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout choc électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il y a des signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains ou les pieds humides, ni les pieds nus.
- Ne pas forcer le câble électrique de connexion. Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Ne pas enrouler le câble électrique de connexion autour de l'appareil.
- Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.

Sécurité personnelle :

- Prendre les précautions nécessaires pour éviter de mettre en marche involontairement l'appareil.
- Ne pas toucher les parties mobiles de l'appareil en marche.
- Quand l'appareil est mis en marche, la température des surfaces accessibles peut être élevée.

Utilisation et précautions :

- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble d'alimentation de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas dûment accouplés.
- Ne pas utiliser l'appareil à vide, c'est à dire sans charge.
- Ne pas utiliser l'appareil avec le récipient vide.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Ne pas forcer la capacité de travail de l'appareil.

manual.indd 37 03/05/12 19:41

- Le volume de liquide chaud que vous rajouterez ne devra pas dépasser la moitié de la capacité du pichet ; et en tous cas, en présence de liquide chaud dans le pichet, veiller à n'utiliser que la vitesse la plus lente.
- Débrancher l'appareil du secteur tant qu'il reste hors d'usage et avant de procéder à toute opération de nettoyage.
- Veiller à débrancher l'appareil du réseau, avant de remplacer tout accessoire.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non professionnel ou industriel.
- Ne pas laisser des personnes non familiarisées avec ce type de produit, des personnes handicapées ou des enfants l'utiliser.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Laisser l'appareil hors de portée des enfants et/ou des personnes handicapées.

manual.indd 38 03/05/12 19:41

- Maintenir l’appareil en bon état. Vérifier que les parties mobiles ne sont pas désalignées ou entravées, qu’il n’y a pas de pièces cassées ou d’autres conditions qui pourraient affecter le bon fonctionnement de l’appareil.
- Maintenir les outils de coupe bien aiguisés et propres.
- Éviter d’utiliser l’appareil pendant plus d’1 minute d’affilée, ou si vous utilisez des temps de fonctionnement de plus de 5 minutes, veillez à toujours respecter des temps de repos d’au moins 1 minute entre chaque cycle.
- À titre indicatif sur le tableau en annexe, sont indiquées une série de recettes qui précisent les quantités à mettre d’aliments et le temps de fonctionnement de l’appareil.
- Ne pas utiliser l’appareil sur une partie du corps d’une personne ou d’un animal.
- Faire très attention aux opérations de montage, démontage des accessoires, puisque les la-

manual.indd 39 03/05/12 19:41

mes sont aiguisées ; procéder avec précaution en évitant de toucher leur tranchant.

Service :

- S'assurer que le service de maintenance de l'appareil est réalisé par le personnel spécialisé, et que dans le cas où vous auriez besoin de pièces de rechange, celles-ci soient originales.
- Toute utilisation inappropriée ou non conforme aux instructions d'utilisation annule la garantie et la responsabilité du fabricant.

Mode d'emploi

Remarques avant utilisation :

- Assurez-vous que vous avez retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant la première utilisation, laver le panier et la cuve à l'eau et au détergent, bien rincer afin d'éliminer les restes de détergent et ensuite, sécher.

manual.indd 40 03/05/12 19:41

Usage :

- Dérouler complètement le câble avant de le brancher.
- Brancher l'appareil au secteur.
- Travailler l'aliment désiré.
- Sélectionner la puissance désirée.
- Mettre l'appareil en marche en actionnant l'interrupteur de marche/arrêt.

Réglage électronique de la vitesse :

- On peut maîtriser la vitesse de l'appareil, en agissant simplement sur la commande de contrôle de puissance (A). Cette fonction est très utile puisqu'elle permet d'adapter la vitesse de l'appareil au type de travail que vous voulez réaliser.

Lorsque vous avez fini de vous servir de l'appareil:

- Arrêter l'appareil en appuyant sur l'interrupteur de marche/arrêt.
- Débrancher l'appareil du secteur.
- Nettoyer l'appareil.

manual.indd 41 03/05/12 19:41

Accessoires :

Accessoire fouet (Fig.1):

-Cet accessoire s'utilise pour la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, milk-shake, nourriture pour bébés, granités...

- Accoupler l'accessoire fouet au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche (Fig.1A).
- Introduire les aliments dans le pichet et appuyer sur le bouton pour son élaboration.
- Désaccoupler l'accessoire fouet en le tournant dans le sens inverse de la flèche ; le retirer, puis le nettoyer.

Protecteur thermique de sûreté:

- L'appareil dispose d'un dispositif thermique de sûreté qui protège l'appareil de toute surchauffe.
- Si l'appareil se déconnecte tout seul et que vous ne parvenez pas à le reconnecter, débranchez-le et attendez environ 15 minutes avant de le rebrancher. S'il ne fonctionne

manual.indd 42 03/05/12 19:41

toujours pas, faites appel à l'un des services d'assistance technique autorisés.

Nettoyage

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre son complet refroidissement avant de la nettoyer.
- Nettoyer le dispositif électrique avec un chiffon humide et le laisser sécher.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits à pH acide ou basique tels que l'eau de javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.
- Durant le processus de nettoyage, faire attention en particulier aux lames, celles-ci sont très coupantes.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader

manual.indd 43 03/05/12 19:41

et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.
Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en mode délicat) :
- Fouet
- Gobelet 1
- Gobelet 2
- Veiller à bien placer les pièces lavées au lave-vaisselle ou à la main, en faisant en sorte qu'elles puissent s'égoutter et se sécher correctement (Fig. 2).

Anomalies et réparation

- En cas de panne, remettre l'appareil à un service d'assistance technique autorisé. Ne pas tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil; cela implique des risques.
- Si le branchement au secteur est endommagé, il doit être remplacé. Procéder alors comme en cas de panne.

Pour les produits de l'Union Européenne et

(ou) conformément à la réglementation en vigueur de votre pays d'origine :

Écologie et recyclage du produit

- Les matériaux dont l'emballage de cet appareil est constitué intègrent un programme de collecte, de classification et de recyclage. Si vous souhaitez vous en défaire, veuillez utiliser les conteneurs publics appropriés pour chaque type de matériel.
- Le produit ne contient pas de concentrations de substances considérées comme étant nocives pour l'environnement.

Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous défaire du produit, une fois que celui-ci n'est plus utilisable, remettez-le, suivant la méthode appropriée, à un gestionnaire de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

manual.indd 45 03/05/12 19:41

Cet appareil est conforme à la directive 2006/95/EC de basse tension ainsi qu'à la directive 2004/108/EC de compatibilité électromagnétique.

manual.indd 46 03/05/12 19:41

PRÉPARATION DES ALIMENTS

Sauce mayonnaise

Vitesse: 2
Quantité: 250 ml
Temps: 35 s
Élaboration: Verser les ingrédients dans le bol : 1 œuf, sel, quelques gouttes de vinaigre ou de citron, remplir d'huile jusqu'à la partie indiquée et mettre en marche l'appareil sans le bouger jusqu'à ce que l'huile se soit bien intégrée au mélange

Milk-shake aux fruits

Vitesse: 8
Quantité: -------
Temps: -------
Élaboration: Ajouter les fruits et mixer les aliments jusqu'à obtenir un mélange homogène.

manual.indd 47 03/05/12 19:41

Sauce béchamel

Vitesse: 4
Quantité: 600 ml
Temps: 15 s
Élaboration: Fondre 30 g de beurre dans une casserole à feu doux, ajouter 100 g de farine et 30 g d'oignons préalablement coupés à l'aide du hacheur et passés à la poêle, puis ajouter petit à petit 500 ml de lait.

Piler de la glace

Vitesse: 10
Quantité: 4/6 glaçons
Temps: 15 s
Élaboration: Introduire les glaçons dans le bol et hacher en faisant pression sur chacun d'eux.

manual.indd 48 03/05/12 19:41

Purée de pommes de terre

Vitesse: 10
Quantité: 400 g
Temps: 30 s
Élaboration: Écraser en agissant directement sur l'aliment qui se trouve dans la casserole.

Bouillie

Vitesse: 10
Quantité: 300 g
Temps: 25 s
Élaboration: Couper en morceaux et verser dans le bol : 100 g de pomme, 100 g de banane, 50 g de biscuits et le jus d'une orange.

manual.indd 49 03/05/12 19:41

Viande hachée

Vitesse: 10
Quantité: 40 g
Temps: 3 s
Élaboration: Couper en dés de 1 cm et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue.

Jambon du pays haché

Vitesse: 10
Quantité: 60 g
Temps: 3 s
Élaboration: Couper en dés de 1 cm et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue.

manual.indd 50 03/05/12 19:41

Português
BAPI 7.0 INOX

Caro cliente:

Obrigado por ter adquirido um electrodomésti-
co da marca TAURUS.
A sua tecnologia, design e funcionalidade,
aliados às mais rigorosas normas de qualidade,
garantir-lhe-ão uma total satisfação durante
muito tempo.

Descrição

A Comando Regulador de Velocidade
B Botão
C Corpo do motor
D Varinha
E Copo de medição 1
F Copo de medição 2
Caso o seu modelo de aparelho não disponha
dos acessórios descritos anteriormente, pode
adquiri-los separadamente nos Serviços de
Assistência Técnica.

Conselhos e advertências de segurança

- Ler atentamente este manual de instruções
antes de ligar o aparelho e guardá-lo para

manual.indd 51 03/05/12 19:41

consultas futuras. A não observação e cumprimento destas instruções pode resultar num acidente.
- Antes da primeira utilização, limpar todas as partes do aparelho que possam estar em contacto com os alimentos, procedendo como se indica no capítulo de limpeza.

Ambiente de utilização ou trabalho:
- Manter a área de trabalho limpa e bem iluminada. As áreas desordenadas e escuras propiciam a ocorrência de acidentes.

Segurança eléctrica:
- Não utilizar o aparelho se tiver o cabo eléctrico ou a ficha danificada.
- Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica, verificar se a voltagem indicada nas características coincide com a voltagem da rede eléctrica.
- Ligar o aparelho a uma tomada eléctrica com ligação a terra e que suporte 10 amperes.
- A ficha do aparelho deve coincidir com a tomada de corrente eléctrica. Nunca modificar a ficha eléctrica. Não utilizar adaptadores de

manual.indd 52 03/05/12 19:41

ficha eléctrica.
- Não utilizar nem guardar o aparelho ao ar livre.
- Se algum dos revestimentos do aparelho se partir, desligar imediatamente o aparelho da rede eléctrica para evitar a possibilidade de sofrer um choque eléctrico.
-Não utilizar o aparelho se este caiu e se existirem sinais visíveis de danos ou de fuga.
- Não utilizar o aparelho com as mãos ou com os pés húmidos, nem com os pés descalços.
- Não forçar o cabo eléctrico.
Nunca utilizar o cabo eléctrico para levantar, transportar ou desligar o aparelho.
- Não enrolar o cabo no aparelho.
- Não tocar na ficha de ligação com as mãos molhadas.

Segurança pessoal:

- Tomar as medidas necessárias para evitar que o aparelho se ligue acidentalmente.
- Não tocar as partes móveis do aparelho em funcionamento.

manual.indd 53 03/05/12 19:41

- É possível aumentar a temperatura das superfícies acessíveis quando o aparelho está em funcionamento.

Utilização e cuidados:

- Antes de cada utilização, desenrolar completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilizar o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.
- Não utilizar o aparelho sem carga.
- Não utilizar o aparelho com o jarro vazio.
- Não utilizar o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Não forçar a capacidade de trabalho do aparelho.
- Não adicionar um volume de líquido quente superior à metade da capacidade do jarro e, em todo o caso, se existirem líquidos quentes no interior do jarro, utilizar apenas a velocidade mais lenta.
- Desligar o aparelho da rede eléctrica quando não estiver a ser utilizado e antes de iniciar

manual.indd 54 03/05/12 19:41

qualquer operação de limpeza.
- Desligar o aparelho da rede eléctrica antes de substituir qualquer acessório.
- Este aparelho está projectado unicamente para utilização doméstica, não para utilização profissional ou industrial.
- Não permitir que seja utilizado por pessoas não familiarizadas com este tipo de produto, pessoas incapacitadas ou crianças.
- Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Guardar este aparelho fora do alcance de crianças e/ou pessoas incapacitadas.
- Verifique se as partes móveis não estão desalinhadas ou travadas, se não existem peças partidas ou outras condições que possam afectar o bom funcionamento do aparelho.
- Manter as ferramentas de corte afiadas e limpas.

manual.indd 55 03/05/12 19:41

- Não usar o aparelho durante mais de 1 minuto seguido, ou realizar ciclos de mais de 5 minutos (respeitando sempre neste caso os períodos de repouso entre ciclos de 1 minuto como mínimo). Em nenhum caso será conveniente usar o aparelho para além do tempo necessário.
- Como orientação, na tabela anexa, indica-se uma série de receitas que inclui a quantidade de alimentos a processar e o tempo de funcionamento do aparelho.
- Não utilizar o aparelho sobre nenhuma parte do corpo de uma pessoa ou animal.
- Prestar especial atenção durante as operações de montagem e desmontagem de acessórios, uma vez que as facas estão afiadas; proceder com cautela e evitar o contacto directo com o gume das mesmas.

Manutenção:

- Certificar-se de que o serviço de manutenção do aparelho é realizado por pessoal especializado e que, caso o aparelho necessite

de consumíveis/peças de substituição, estas sejam originais.
- Qualquer utilização inadequada ou em desacordo com as instruções de utilização pode ser perigosa e anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

Modo de emprego

Notas prévias à utilização:

- Assegure-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.
- Antes de usar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de limpeza.

Utilização:

- Desenrolar completamente o cabo antes de o ligar à tomada.
- Ligar o aparelho à rede eléctrica.
- Processar os alimentos.
- Seleccionar a velocidade desejada.
- Colocar o aparelho em funcionamento, accionando o botão de ligar/desligar.

manual.indd 57 03/05/12 19:41

Controlo electrónico da velocidade:
- Pode controlar-se a velocidade do aparelho, simplesmente actuando sobre o comando de controlo de velocidade (A). Esta função é muito útil pois permite adaptar a velocidade do aparelho ao tipo de trabalho a realizar.
Uma vez terminada a utilização do aparelho:
- Parar o aparelho, accionando o comando Ligar/Desligar.
- Desligar o aparelho da rede eléctrica.
- Limpar o aparelho.

Acessórios:

Acessório da varinha (Fig.1):
- Este acessório serve para preparar molhos, sopas, maionese, batidos, comida para bebé, picar gelo...
- Encaixar a varinha no corpo do motor, girando-o no sentido indicado pela seta (Fig.1A).
- Introduzir os alimentos no depósito e colocar o aparelho em funcionamento.
- Desencaixar a varinha, girando-a no sentido

manual.indd 58 03/05/12 19:41

contrário ao da seta e extraindo-a para posterior limpeza.
Protector térmico de segurança:
- O aparelho dispõe de um dispositivo térmico de segurança que o protege de qualquer sobreaquecimento.
- Se o aparelho se desligar sozinho e não se voltar a ligar, retirá-lo da rede eléctrica e aguardar 15 minutos antes de o ligar novamente. Se continuar sem funcionar, dirigir-se a um dos serviços de assistência técnica autorizados.

Limpeza

- Desligar o aparelho da rede eléctrica e deixá-lo arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Limpar o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e secá-lo de seguida.
- Não utilizar solventes, produtos com um factor pH ácido ou básico como a lixívia nem

produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Não submergir o aparelho em água ou em qualquer outro líquido nem o coloque debaixo da torneira.
- Durante o processo de limpeza deve ter especial cuidado com as lâminas pois estão muito afiadas.
- Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.
- Se o aparelho não se mantiver limpo, a sua superfície pode degradar-se e afectar de forma inexorável a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.

As seguintes peças podem ser lavadas em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça (usando um programa suave de lavagem):
- Varinha
- Copo de medição 1
- Copo de medição 2
- A posição de escorrimento/secagem das

manual.indd 60 03/05/12 19:41

peças laváveis na máquina de lavar louça ou lava-louças deve permitir o escorrimento da água com facilidade (Fig. 2).

Anomalias e reparação

- Em caso de avaria, levar o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não o tente desmontar ou reparar, já que pode ser perigoso.
- Se a ligação de rede estiver danificada, deve ser substituída e deve agir-se como em caso de avaria.

Para produtos da União Europeia e/ou conforme os requisitos da regulamentação do seu país de origem:

Ecologia e reciclabilidade do produto

- Os materiais que constituem a embalagem deste aparelho estão integrados num sistema de recolha, classificação e reciclagem. Caso deseje desfazer-se deles, pode utilizar os contentores públicos apropriados para cada tipo de material.

- O produto está isento de concentrações de substâncias que podem ser consideradas nocivas para o ambiente.

Este símbolo significa que se desejar desfazer-se do produto depois de terminada a sua vida útil, deve entregá-lo através dos meios adequados ao cuidado de um gestor de resíduos autorizado para a recolha selectiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE).

Este aparelho cumpre com a Directiva 2006/95/EC de Baixa Tensão e com a Directiva 2004/108/EC de Compatibilidade Electromagnética.

manual.indd 62 03/05/12 19:41

PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

Molho de maionese

Velocidade: 2
Quantidade: 250 ml
Tempo: 35 s
Preparação: Colocar 1 ovo no depósito, sal, algumas gotas de vinagre ou limão, encher com óleo até à parte indicada e colocar o aparelho em funcionamento sem movê-lo, até ligar o óleo.

Batidos de frutas

Velocidade: 8
Quantidade: -------
Tempo: -------
Preparação: Adicionar a fruta e mexer os alimentos até conseguir que fiquem homogéneos.

Molho bechamel

Velocidade: 4
Quantidade : 600 ml
Tempo: 15 s
Preparação: Derreter 30 g de manteiga numa caçarola em lume brando, adicionar 100 g de farinha e 30 g de cebola sofrita (previamente picada com o picador) e ir adicionando 500 ml de leite.

Picar gelo

Velocidade: 10
Quantidade : 4/6 cubos
Tempo: 15 s
Preparação: Introduzir os cubos no depósito e picá-los, exercendo pressão em cima de cada um deles.

manual.indd 64 03/05/12 19:41

Puré de batata

Velocidade: 10
Quantidade : 400 g
Tempo: 30 s
Preparação: Pode esmagar as batatas ao mexer directamente os alimentos que se encontram na mesma caçarola.

Papa

Velocidade: 10
Quantidade : 300 g
Tempo: 25 s
Preparação: Picar e introduzir no recipiente 100 g de maçã, 100 g de banana, 50 g de bolacha e sumo de laranja.

manual.indd 65 03/05/12 19:41

OPicar carne

Velocidade: 10
Quantidade : 4 g
Tempo: 3 s
Preparação: Cortar em cubos de 1 cm e picar até obter a textura desejada.

Picar presunto serrano

Velocidade: 10
Quantidade : 60 g
Tempo: 3 s
Preparação: Cortar em cubos de 1 cm e picar até obter a textura desejada.

manual.indd 66 03/05/12 19:41

- Para obtener un listado actualizado de los Servicios de Atención Técnica puede consultar en:
- For an updated list of Technical Assistance Services consult at:
- Para uma lista atualizada de Serviços de assistência técnica consultar em:
- Pour une liste actualisée des services d'assistance technique consultez:

+34 902 11 80 50

www.taurus.es

Net weight: 1,07 kg
Gross weight: 1,13 kg

manual.indd 67 03/05/12 19:41

8 414234 162939

TAURUS-SPAIN(EU)

Mod. Bapi 7.0 Inox
220-230V~50/60Hz
600 W

taurus

Avda. Barcelona, s/n
E 25790 Oliana Spain
www.taurus.es

manual.indd 68 03/05/12 19:41